



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

200 Gram Labne Peyniri  
200 Gram Taze Krem Peynir  
3/4 (Üç Çeyrek) Su Bardağı Toz Şeker  
3 Adet Oda Sıcaklığında Büyük Boy Yumurta  
1 Su Bardağı Oda Sıcaklığında Krema  
2 Çorba Kaşığı Un

Öncelikle labne peynirini mikserin haznesine alın. Krem peyniri ve toz şekeri ekleyin ve pu"ru"zsu"z olana kadar çırpın.

Yumurtaları teker teker her biri karıştıktan sonra ekleyin. Kremayı ekleyin ve sadece karışana kadar karıştırın.

Unu ekleyin ve sadece karışana kadar karıştırın.

20 cm'lik kelepçeli kalıba pişirme kâğıdı serin ve içine harcı boşaltın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında iyice kızarıp ve ortası hafif sallanana kadar pişirin.

